

23. - 27.03.2026

SPEISEPLAN

Lehrlingshaus
Fürstenfeld



	Mittagessen	Abendessen																						
Montag	Klare Gemüsesuppe mit Käseröstschnitten und Karottenstreifen (G/M/L) ★★★ I: Pikantes Reisfleisch ★★★ II: Gebratener Reis mit Ei und Gemüsestreifen (E/L) ★★★ Apfel, Bananen, Weintrauben, Orangen	Rührei mit Schinken, Zwiebel, Paprika (E) und grüner Salat																						
Dienstag	Käsecremesuppe mit Croutons (G/M) ★★★ I: Döner vom Steirerhuhn, Gemüsevariation (G/M) ★★★ II: Döner mit Käse, Gemüsevariation (G/M) ★★★ Schokomousse (M)	Osterjause (E/M/S/C) (Geselchtes, Braten, Selchwurstel, Sauergemüse, gefärbte Eier, Aufstrich) und Bauernbrot, Weißer Wecken																						
Mittwoch	Schwammerlsuppe mit Kartoffeln (M) ★★★ I: Spaghetti mit Tomaten-Gemüse-Ragout (G/E/M/L) ★★★ II: Buchweizenlaibchen, Kräuterrahmdip (M) ★★★ Gemischtes Eis mit Schlagobers und Schokosauce (M)	Leberkäsesemmel (G) ★★★ Semmel mit Grillkäse (G/M)																						
Donnerstag	Klare Suppe mit Buchstaben, Karotten- und Selleriebrunoise (G/L) ★★★ I: Karreebraten, Semmelschnitte, Babykarotten, Brokkoli (G/E/M) ★★★ II: Kichererbsencurry mit Basmatireis ★★★ Marmorkuchen (G/E)	Schupfnudeln in Butter- oder Mohnbrösel und Apfelmus (G/E/M)																						
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ I: Lasagne (G/M) ★★★ II: Gemüselasagne (G/M/L) ★★★ Schnitte (G/O) ★★★ für die Abreise: Käsestangerl	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="0"> <tr><td>Schwein</td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Rind</td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Huhn</td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Putz</td><td>EU 100%</td></tr> <tr><td>Freiland Eier</td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Frischmilch</td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Butter</td><td>AT 100%</td></tr> <tr><td>Käse</td><td>80% AT 20% EU</td></tr> <tr><td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td><td>100% AT</td></tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich AT (geboren/gerichtet/geschlachtet) Milch: Österrreich ZsAT (gemolken/verarbeitet)</small></p>	Schwein	AT 100%	Rind	AT 100%	Huhn	AT 100%	Putz	EU 100%	Freiland Eier	AT 100%	Frischmilch	AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT 100%	Butter	AT 100%	Käse	80% AT 20% EU	Laktosefreier Milch (-produkte)	100% AT
Schwein	AT 100%																							
Rind	AT 100%																							
Huhn	AT 100%																							
Putz	EU 100%																							
Freiland Eier	AT 100%																							
Frischmilch	AT 100%																							
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	AT 100%																							
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	AT 100%																							
Butter	AT 100%																							
Käse	80% AT 20% EU																							
Laktosefreier Milch (-produkte)	100% AT																							



Folgendes Produktsortiment ist Bio:

Nudeln, Lasagneblätter, Suppeneinlagen aus Teigwaren - ausgenommen glutenfrei, Kaffeebohnen, Roggenbrot

Täglich frisches Obst sowie großes Frühstücks- und Salatbuffet!

(Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Köchinnen!)

Vormittagsjause: Beim Frühstück richten und in die Schule mitnehmen.

ALLERGENE: A=Sesam, C=Schwefeldioxid/Sulfit, E=Eier, F=Fisch, G=glutenhaltiges Getreide, H=Schalenfrüchte, K=Krebstiere, L=Sellerie, M=Milch, N=Erdnüsse, O=Soja, S=Senf, U=Lupinen, W=Weichtiere

Brot und Gebäck = G/M/H/O/A

GUTEN APPETIT!

für die Küchenleitung:
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung
Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!

